FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2022

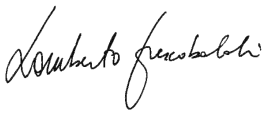
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2022

Toscana IGT

Animés par le courage qu'ont tous ceux qui veulent entreprendre, nous avons planté dans les années 1970 les premières boutures de merlot sur un sol argileux inhabituel. Un défi important qui a donné naissance en 1991 au Lamaione, un chevalier solitaire, puissant et fier dans le paysage de Montalcino.



Conditions climatiques

La saison 2022 a été marquée par un hiver frais et sec avec un débourrement conforme à la normale. Le printemps, pluvieux lors de la croissance végétative, a conduit à un développement rapide et optimal de la vigne. L'été chaud et sec a été marqué par un bel épisode pluvieux fin juillet suivi d'un second le 15 août qui ont permis une véraison optimale. Par la suite, le temps a été presque parfait : ensoleillé, sec et frais avec de fortes amplitudes thermiques permettant aux raisins d'achever leur maturation et d'accumuler un grand potentiel aromatique et polyphénolique.

Vinification et élevage

Le vignoble se situe à une altitude de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer et bénéficie d'une exposition au sud-ouest et de sols d'argiles marines. Les raisins de merlot ont été soigneusement sélectionnés et vendangés à la main en cagettes. Une fois au chai, l'égrappage a été suivi d'un tri manuel des baies. La fermentation a été effectuée dans des cuves en acier à température contrôlée. Le vin a ensuite été élevé pendant 21 mois en barriques de chêne français neuves à 80 %, puis en bouteille. Au terme de ce parcours, le Lamaione 2022 est enfin prêt à séduire les palais les plus exigeants, grâce à une saison particulièrement favorable.

Dégustation

Le Lamaione 2022 présente une belle robe rubis intense aux reflets violines. Le bouquet, marqué par des notes fruitées intenses allant des fruits des bois à la cerise, révèle ensuite des notes tertiaires grillées de grains de café et de cacao en poudre et s'achève sur des notes de réglisse et balsamiques fraîches. La bouche est ample, franche et intense. La trame tannique est à la fois dense, souple et veloutée. La finale extrêmement longue dévoile des sensations fruitées franches, équilibrées par d'élégantes notes balsamiques.